



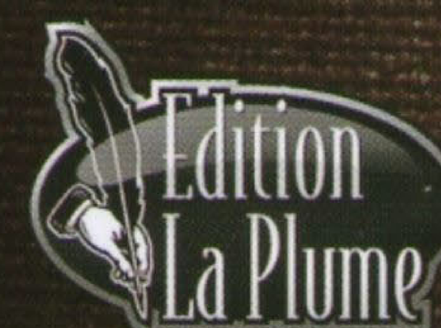
GÂTEAUX SECS 1











31, Rue Ouazène Mohamed
Bordj El Kiffan - Alger - Algérie
Tél/fax : 021 21 11 03 - 021 20 33 99

Dépôt légal: 258 - 2012



SOMMAIRE

Gateaux Secs

Mme Benberim Saïda

Galettes à la pâte sablée et aux amandes

INGRÉDIENTS

300 g de farine
100 g de sucre glace
1 pincée de sel
1 c. à café d'extrait de vanille
150 g de beurre
2 jaunes d'œufs

Garniture

200 g d'amandes moulues finement
300 g de sucre glace
1 c. à café d'extrait de vanille
3 blancs d'œufs
Gelée rouge
Quelques moitiés d'amandes

1. Travailler à la main la farine avec le beurre, ajouter le sucre, la pincée de sel et l'extrait de vanille.

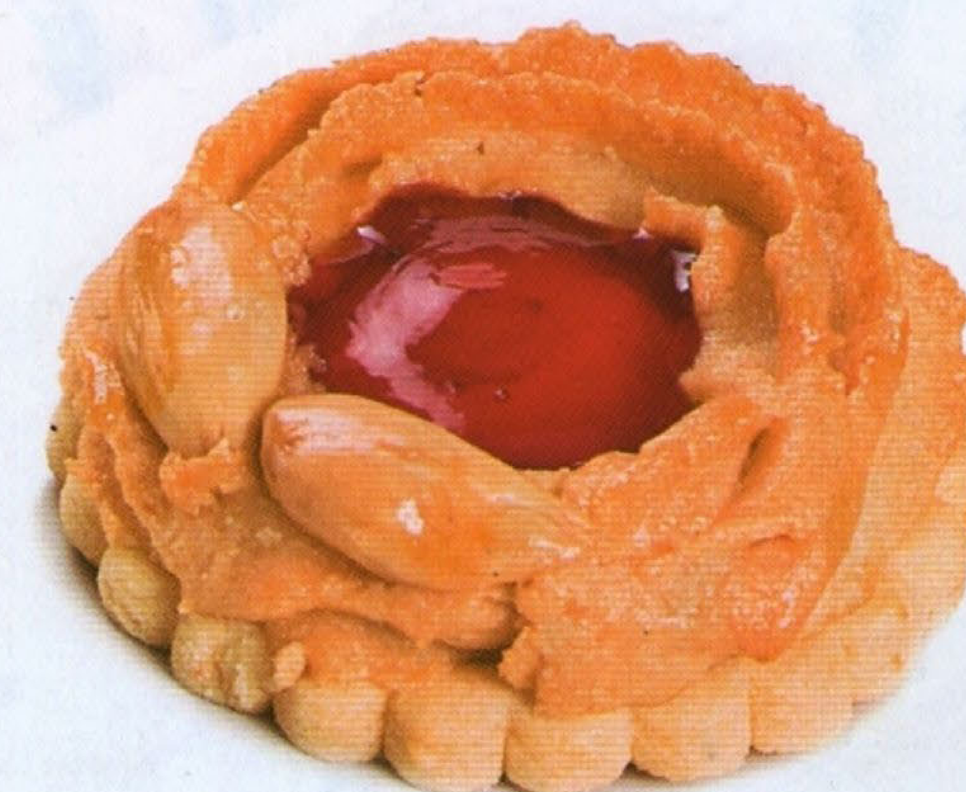
2. Ajouter peu à peu les jaunes d'œufs puis ramasser la pâte. Couvrir de papier alimentaire et réserver.

3. Préparer la deuxième pâte en mélangeant les amandes, l'extrait de vanille et le sucre glace tamisé.

4. Mouiller avec les blancs d'œufs jusqu'à obtention d'une pâte molle.

5. Remplir une poche à douille étoilée et presser des cercles sur le bord des galettes (voir photo). Décorer avec deux moitiés d'amandes. Faire cuire dans un four pendant 20 à 25 mn.

6. Faire chauffer la gelée colorée en rouge et garnir le milieu de chaque gâteau une fois refroidi.



Fondant au caramel

INGRÉDIENTS

- 200 g de beurre
- 200 g de sucre cristallisé
- 3 à 4 jaunes d'œufs
- 100 g de maïzena
- 250 g de farine
- 5 g de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 1 c. à café d'extrait de vanille
- 2 c. à soupe de pralin

Garniture

- 1 boîte de lait concentré sucré

1. Mélanger avec un batteur électrique le beurre et le sucre jusqu'à dissolution complète du sucre.

2. Ajouter les jaunes d'œufs, la pincée de sel, l'extrait de vanille, le pralin et continuer de battre.

3. Ajouter le mélange farine, maïzena et levure tamisées.

4. Ramasser la pâte puis façonner des boules de 30 g, les placer dans des moules en silicone et faire cuire dans le four préchauffé à température moyenne pendant 30 mn environ. Après cuisson laisser refroidir.

5. Pendant ce temps, préparer le caramel, faire bouillir dans une cocotte remplie d'eau jusqu'au ¾ de la boîte du lait concentré pendant 20 minutes environ après le sifflement de la soupape.

6. Garnir le milieu de chaque gâteau d'une cuillère à soupe de caramel et d'une amande entière. Décorer avec des stries de chocolat.



Cupcakes aux noix

INGRÉDIENTS

2 œufs

100 g de farine

100 g de sucre

100 g de beurre ramolli

1 c. à café d'extrait de vanille

½ paquet de levure chimique

50 g de noix concassées

1 c. à café d'extrait de café

1 pincée de sel

Crème

100 g de beurre

200 g de sucre

1 c. à dessert d'extrait de café

1. Battre le beurre avec le sucre, ajouter les œufs et continuer à battre jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux.

2. Ajouter la pincée de sel, les noix, l'extrait de café et de vanille, la farine et la levure tamisées. Mélanger le tout délicatement avec une spatule en bois.

3. Tapisser les moules de caissettes puis les remplir jusqu'à ½ cm du bord et faire cuire au four moyen. Après cuisson démouler et laisser refroidir sur une grille.

4. Pendant ce temps, à l'aide d'un batteur électrique préparer la crème en battant le beurre, le sucre et l'extrait de café jusqu'à obtenir une crème au beurre onctueuse.

5. Remplir une poche à douille cannelée de crème et décorer toute la surface des Cupcakes. Saupoudrer de noix hachées.

VARIANTE: *Vous pouvez remplacer les noix par des pépites de chocolat, des fruits confits ou des fruits frais.*
L' extrait de café de votre crème de garniture peut être remplacé par un colorant alimentaire à votre goût.



Couronnes à la noix de coco

INGRÉDIENTS

400 g de farine

150 g de noix de coco grillées légèrement avec quelques gouttes de jus de citron

150 g de sucre glace

250 g de beurre

2 œufs de 55 g chacun

1 paquet de levure chimique

1 pincée de sel

Vanille

Garniture

Chocolat

Amandes effilées grillées

Pistaches

1. À l'aide d'un batteur électrique, battre le beurre et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse; ajouter les œufs et continuer à battre.

2. Ajouter la pincée de sel, l'extrait de vanille, la noix de coco et le mélange tamisé farine et levure chimique.

3. Peser des boules de 35 g, les placer dans des moules en silicone ensuite les disposer sur un plat. Faire cuire dans un four à température moyenne pendant 25 à 30 mn. Après cuisson laisser refroidir sur une grille.

4. Pendant ce temps, faire fondre le chocolat noir de glaçage sur un bain-marie.

5. Tremper les couronnes dans le chocolat puis saupoudrer d'amandes effilées grillées ou de pistaches. Placer sur une grille et laisser sécher.



Cœurs aux grains de sésames

250 g de beurre

100 g de sucre

1 pincée de sel

vanille

380 g de farine

confiture d'abricot + colorant rouge, jaune et vert

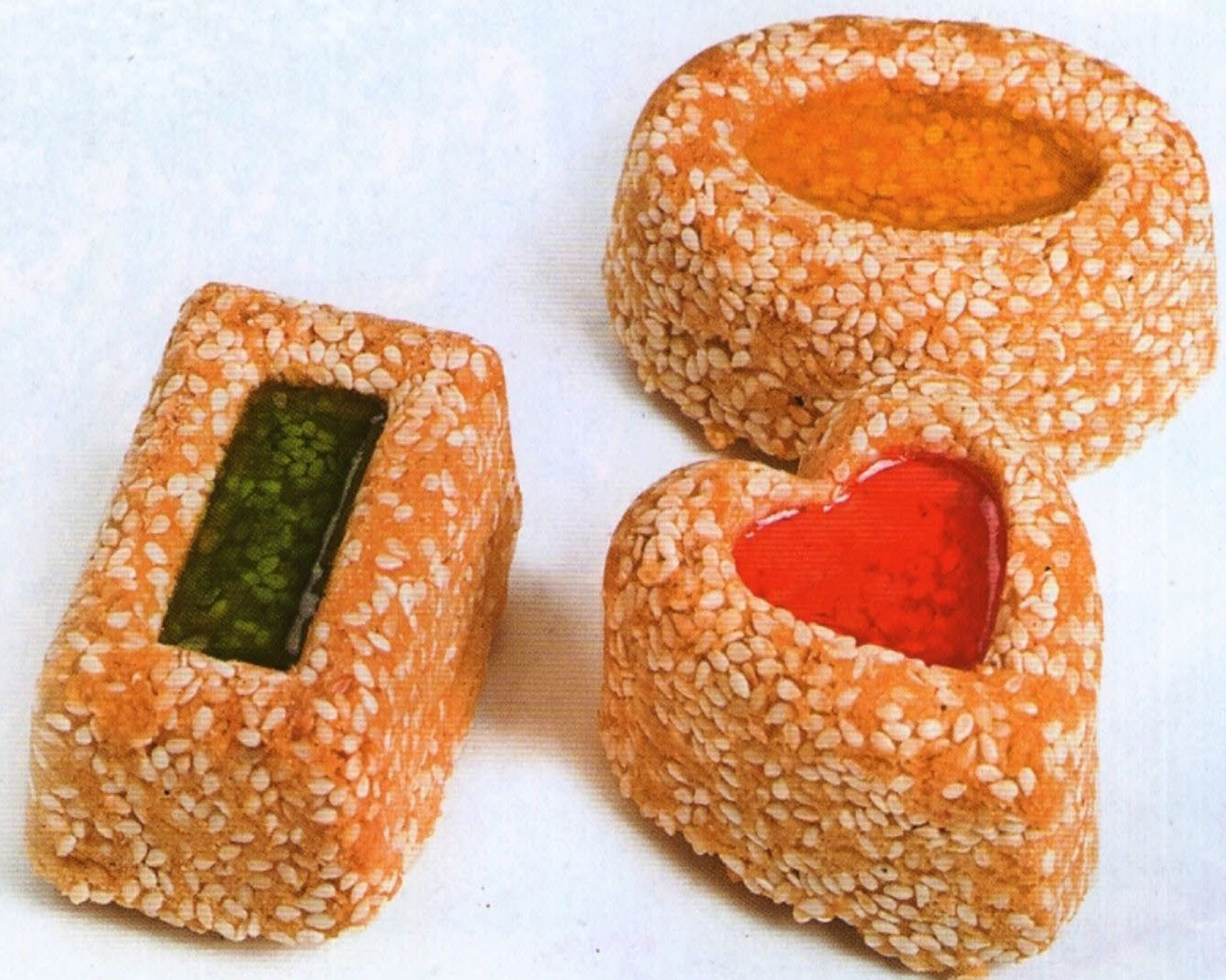
200 g de grains de sésames

1. Travailler avec le batteur le beurre et le sucre en crème, rajouter la pincée de sel, la vanille et la farine tamisées et mélanger jusqu'à obtention d'une pâte souple.

2. Former des boules de 30 g, les enrober de grains de sésames et les tasser au ¾ dans les moules en silicone en forme de cœur.

3. Enfourner jusqu'à ce qu'ils prennent une couleur dorée. Laisser tiédir ensuite démouler les cœurs.

4. Garnir le milieu de chaque gâteau avec de la gelée colorée.



Carrés Mozart

INGRÉDIENTS

100 g de beurre

250 g de sucre glace

1 sachet de sucre vanillé

3 œufs

1 c. à soupe d'eau de fleurs d'oranger

Zeste de citron

1 c. à c. de café soluble

50 g de chocolat râpé

250 g de farine

1 sachet de levure chimique

Pour fourrer

3 à 4 c. à soupe de gelée

Pour le glaçage

200 g de chocolat de glaçage

1. Travailler le beurre en mousse et ajouter peu à peu les deux sucres, ajouter les œufs, l'eau de fleurs d'oranger, le zeste de citron, le café soluble et le chocolat râpé.

2. Incorporer le mélange tamisé farine et levure. Mélanger le tout pour obtenir une pâte molle. Etaler la pâte sur une plaque de 30 cm sur 20 cm tapissée de papier sulfurisé et faire cuire au four moyen de 20 à 25 mn.

3. Lorsque le biscuit refroidi, coupez-le en deux ou trois tranches horizontales, tartiner l'une des tranches de gelée et poser l'autre tranche dessus.

4. Faire fondre le chocolat au bain-marie et napper toute la surface du gâteau.

5. Laisser sécher quelques minutes puis coupez-le en carrés et placer dans des caisettes.

VARIANTE: *Vous pouvez décorer vos carrés de rosaces de crème fouettée et quelques copeaux de cerises.*



Triangles aux noix

INGRÉDIENTS

200 g de farine
1 c. à café de levure chimique
50 g de sucre glace
1 sachet de sucre vanillé
1 jaune d'œuf
3 c. à s. de crème fraîche
1 c. à c. de jus de citron
1 c. à c. d'eau de fleurs d'oranger
180 g de beurre

Garniture

6 jaunes D'œufs
200 g de sucre
1 c. à c. de jus de citron
1 c. à c. d'eau de fleurs d'oranger
1 sachet de sucre vanillé
200 g de noix moulues

Glaçage

200 g de sucre glace
Quelques gouttes de jus de citron
2 à 3 cuillères d'eau chaude

1. Tamiser le mélange farine et levure, ajouter peu à peu les autres ingrédients et travailler pour obtenir une pâte lisse. Couvrir de papier alimentaire et réserver.

Garniture

2. Incorporer 2/3 du sucre aux jaunes d'œufs puis ajouter le sucre vanillé et les différents arômes. Battre jusqu'à ce que le mélange soit bien mousseux.

3. Monter les blancs en neige très fermes avec le reste du sucre. Les incorporer délicatement aux jaunes en même temps que les noix moulues.

4. Chemiser une plaque de 30 cm sur 20 cm de papier sulfurisé, étaler la pâte sur 1 cm d'épaisseur; faire cuire au four moyen pendant 25 à 30 mn.

Préparation du glaçage

5. Tamiser le sucre glace et mélanger à l'eau chaude et le jus de citron pour obtenir une pâte liquide.

6. Une fois la cuisson du gâteau terminée, glacez-le aussitôt. Laisser refroidir et découper en triangles.



Tranches au chocolat

INGRÉDIENTS

180 g de farine

200 g de chocolat fondu

300 g de sucre cristallisé

180 g de beurre fondu

6 petits œufs (350 g)

1 c. à café de levure chimique

Glaçage

1 blanc d'œuf

Le jus d'un citron ou d'une orange

350 g de sucre glace

1. Blanchir les œufs avec le sucre, ajouter le chocolat et le beurre fondus.

2. Ajouter le mélange farine et levure tamisées, ensuite ramasser la pâte en boule.

3. Verser la pâte dans un moule rectangulaire de 20×30 cm tapissé de papier sulfurisé et faire cuire 15 à 20 mn environ dans un four préchauffé.

4. Après cuisson, laisser refroidir puis démouler sur une grille.

5. Pendant ce temps, préparer le glaçage : mélanger le jus de citron, le blanc d'œuf et le sucre glace tamisé jusqu'à obtenir une sorte de pâte épaisse. Etalez la sur le gâteau et laisser sécher.

6. Couper le gâteau en tranches puis décorer avec des stries de chocolat.



Tartelettes aux dattes

INGRÉDIENTS

350 g de farine

50 g de sucre

200 g de beurre

1 c. à café d'extrait de vanille

1 pincée de sel

Pour la garniture

200 g de dattes coupées en petits morceaux

100 g de pépites de chocolat

1 boîte de lait concentré sucré

3 œufs

1. Préparer la pâte avec les ingrédients cités jusqu'à obtenir une pâte lisse. Couvrir et laisser reposer au frais juste le temps de préparer la garniture.

2. Préparer la garniture en mélangeant les œufs, le lait concentré, les dattes et les pépites de chocolat puis réserver.

3. Façonner des boules de 20 g, foncer des moules à tarte.

4. Remplir les moules à tarte de cette garniture jusqu'au ¾ puis enfourner dans le four préchauffé et faire cuire les tartelettes en surveillant la cuisson.

5. Laisser reposer quelques minutes ensuite démouler sur une grille, placer les tartelettes dans des caissettes de présentation.



Sablés à la confiture

INGRÉDIENTS

250 g de beurre

150 g de sucre

100 g de maïzena

3 jaunes d'œufs

1 pincée de sel

1 paquet de levure chimique

400 g de farine + 50 g de poudre d'amandes blanches

Extrait de vanille

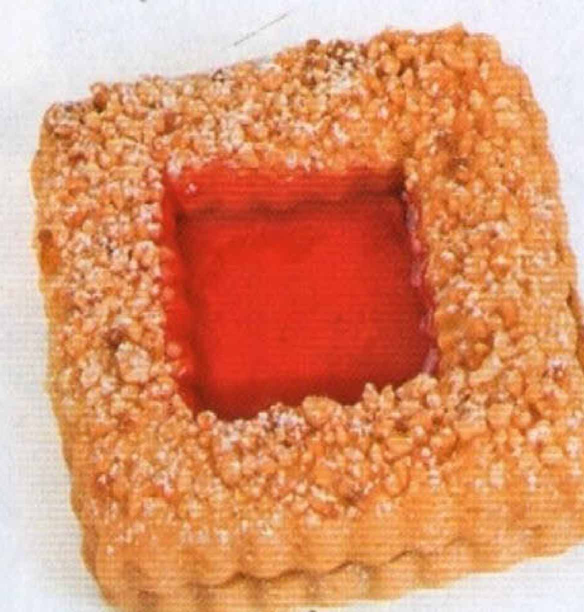
1. Dans un récipient, tamiser la farine, la maïzena, la levure, l'extrait de vanille, la pincée de sel, le sucre et les amandes.

2. Ajouter le beurre ramolli et travailler la pâte avec les bouts des doigts de manière à avoir une pâte sablée.

3. Ramasser la pâte avec les jaunes d'œufs jusqu'à obtenir une pâte lisse et maniable. Couvrir de film alimentaire.

4. Sur un plan de travail saupoudré de farine, abaisser la pâte sur une épaisseur de 4 mm et à l'aide de découpoirs de différentes formes, découper des abaisses de pâte.





5. Pour chaque sablé, faire deux abaisses identiques dont une avec un trou au milieu.

6. Badigeonner les abaisses perforées avec l'œuf entier, saupoudrer d'amandes concassées.

7. Faire cuire dans un four préchauffé jusqu'à ce que les sablés prennent une couleur dorée.

8. Après complet refroidissement, coller les deux abaisses avec une fine couche de confiture puis combler le trou avec une bonne couche de confiture colorée au choix.

La fondante

INGRÉDIENTS

4 jaunes d'œufs

200 g de sucre glace

200 g de beurre ramolli

1 c. à soupe de vanille

100 g de maïzena

250 g de farine

1 paquet de levure chimique

1 pincée de sel

150 g de confiture d'abricot

Arôme fraise + colorant rouge

Décoration

Copeaux de chocolat

Amandes effilées grillées

1. Battre le beurre avec le sucre glace jusqu'à ce que le sucre soit dissout.

2. Ajouter les jaunes d'œufs, la vanille, la pincée de sel et le ¼ de quantité de farine et continuer à battre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

3. Incorporer le mélange farine, levure et la maïzena. Ramasser la pâte en une seule boule, couvrir de papier alimentaire et réserver.

4. Peser des boules de 30 g, les placer dans des moules tapissés de caissettes.

5. Faire cuire au four moyen jusqu'à ce que les fondantes prennent une couleur dorée.

6. Après complet refroidissement, badigeonner la surface des gâteaux avec la gelée préalablement chauffée ensuite décorer de copeaux de chocolat et d'amandes effilées grillées.



Ghribia turque

INGRÉDIENTS

300 g de beurre

3 jaunes d'œufs

500 g de farine

1 paquet de levure chimique

260 g de sucre glace

Vanille

2 c. à café d'eau de fleurs d'oranger

Sucre glace pour décorer

1. Malaxer le beurre jusqu'à ce qu'il blanchisse, ajouter les jaunes d'œufs, le sucre, la vanille et bien mélanger.

2. Verser ensuite peu à peu la farine tamisée avec la levure chimique sans arrêter de travailler la pâte pendant 15 mn.

3. Une fois la pâte bien homogène, rouler entre vos mains de petites boules d'une grosseur de 30 g.

4. Alignez-les sur une plaque non beurrée et creuser légèrement le centre de chaque biscuit avec le doigt. Enfourner pendant 20 mn.

5. Sortir les gâteaux du four, laisser reposer, une fois tièdes, arrosez-les d'eau de fleurs d'oranger et saupoudrer de sucre glace.

REMARQUE: *Vous pouvez saupoudrer à nouveau les gâteaux de sucre glace avant de les servir.*



Gâteaux aux noisettes

INGRÉDIENTS

180 g de beurre

200 g de sucre cristallisé

1 c. à café de cannelle

1 c. à café d'extrait de vanille

1 pincée de sel

2 œufs

350 g de farine

1 paquet de levure chimique

10 g de café fort

150 g de poudre de noisettes

100 g de raisins secs préalablement macérés dans l'eau de fleurs d'oranger

Décoration

Confiture rouge et noisettes

1. Travailler le beurre en mousse, ajouter le sucre et les œufs.

2. Ajouter la cannelle, la pincée de sel, l'extrait de vanille et le café.

3. Incorporer peu à peu la farine et la levure tamisées.

4. Incorporer la poudre de noisettes et les raisins secs.

5. Peser des boules de 30 g, les répartir dans des caissettes, disposez-les dans une plaque et faire cuire 20 à 25 mn dans un four moyen.

6. Après cuisson, décorer les gâteaux de confiture et de noisettes entières grillées.



Galettes aux amandes

INGRÉDIENTS

250 g de farine
180 g de sucre glace
125 g de beurre
2 œufs de 55 g chacun
1 pincée de sel
1 c. à café d'extrait de vanille
50 g d'amandes moulues
1 paquet de levure chimique
1 c. à café d'extrait d'amandes douces

Décoration

300 g d'amandes concassées

1. Dans un récipient, travailler à la main le beurre ramolli avec le sucre glace.

2. Ajouter les œufs, la pincée de sel, les deux arômes, la farine et la levure préalablement tamisées et les amandes.

3. Façonner des boules de 35 g, ensuite les enrober d'amandes concassées.

4. Placez-les dans un plat allant au four et faire cuire à température moyenne pendant 20 mn environ.

5. Après cuisson, démouler, placer les gâteaux sur une grille à pâtisserie et laisser refroidir.



Gâteaux aux noix

INGRÉDIENTS

150 g de beurre

70 g de sucre glace

1 pincée de sel

250 g de farine

70 g de noix hachées

1 paquet de levure chimique

30 g de cacao

1 jaune d'œuf

1 c. à café d'extrait de noix

Quelques cerneaux de noix pour décorer

1. À l'aide d'un batteur électrique battre le beurre avec le sucre glace jusqu'à obtention d'un mélange blanchâtre.

2. Ajouter le jaune d'œuf, la pincée de sel puis l'extrait de noix.

3. Incorporer le mélange tamisé noix hachées, farine, levure et cacao. Ramasser la pâte et couvrir avec un papier alimentaire.

4. Façonner des boules de 30 g (ovales ou rondes), mettre un cerneau de noix au centre de chaque gâteau et disposer dans un plateau.

5. Enfourner à four préchauffé à 150° et laisser cuire 15 à 20 mn. À la sortie du four saupoudrer légèrement de sucre glace.



Les madeleines

INGRÉDIENTS

100 g de beurre

150 g de sucre cristallisé

4 œufs

225 g de farine

1 paquet de levure chimique

1 pincée de sel

Zeste d'un citron

1. Dans un saladier, fouetter le beurre avec le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne blanchâtre.

2. Incorporer les œufs un à un, incorporer la farine tamisée avec la levure.

3. Ajouter la pincée de sel puis le zeste de citron.

4. Beurrer les moules à madeleines, verser la pâte jusqu'au ½ cm du bord. Enfourner à 200° pendant 4 mn.

5. Baisser la température du four à 180° et laisser cuire encore de 6 à 7 mn. Démouler les madeleines sur une grille et servir tièdes.

